



Sobremesas Vegan

Doce de Abóbora

🕒 25 min.

👉 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

Ingredientes

1 kg de abóbora
850 g de açúcar
1 pau de canela

Informação nutricional

Energia	430,2 kcal	22%*
Proteínas	0,4 g	1%*
Lípidos	0,3 g	0%*
Hidratos de Carbono	108,6 g	42%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Para preparar doce de abóbora, descasque a abóbora e parta-a em cubos. Lave-a e leve-a ao lume com o açúcar e o pau de canela.
- 2 Deixe ferver até fazer estrada (quando se deita uma colherada num prato e se passa um dedo, fica uma estrada no meio do doce).
- 3 Se preferir que o doce de abóbora não tenha pedaços, pode passá-lo pela varinha mágica.